(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 213605956 U
(45)授权公告日 2021.07.06

(21)申请号 202022544512.8

(22)申请日 2020.11.05

(73)专利权人 广东新宝电器股份有限公司
地址 528322 广东省佛山市顺德区勒流镇政和南路

(72)发明人 郭建刚 严国豪 朱胜鹃

(74)专利代理机构 北京金信知识产权代理有限公司 11225
代理人 郭迎侠

(51)Int.Cl.
A47J 37/06(2006.01)
A47J 37/10(2006.01)
A47J 37/12(2006.01)
A47J 27/04(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

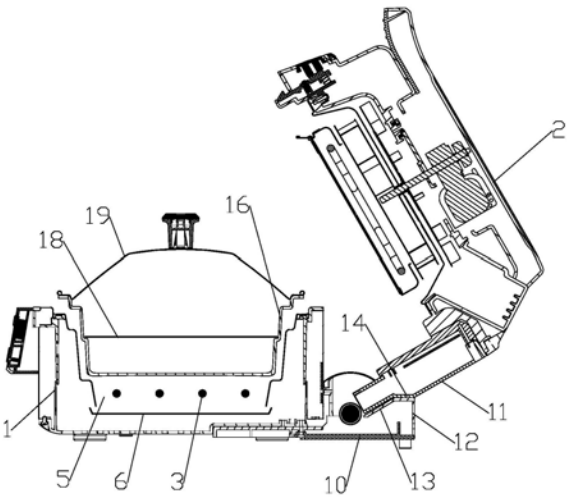
权利要求书2页 说明书6页 附图6页

(54)实用新型名称

多功能空气炸锅

(57)摘要

本实用新型实施例提供了一种多功能空气炸锅，其包括：下锅体，其内设有下热辐射发热组件；上锅体，其内设有热风对流组件，上锅体能够与下锅体盖合或分离，上锅体与下锅体盖合时能够形成空气炸腔，下热辐射发热组件与热风对流组件配合对空气炸腔内的食材进行空气炸；上锅体与下锅体分离时，上锅体能够避让开下锅体的上方，以使下锅体内形成开口朝上的烹饪腔；烹饪器具；其能够设于空气炸腔或烹饪腔内，用于容置待烹制的食材。与现有技术相比，本实用新型实施例的多功能空气炸锅可以实现煎、炸、烤、焖、蒸等多种功能，一机多用，使用便捷、性价比高，降低厨房空间占用率，增加了烹饪食物的方式，满足各年龄层次用户的不种功能需求。



CN 213605956 U

1.一种多功能空气炸锅,其特征在于,包括:

下锅体,其内设有下热辐射发热组件;

上锅体,其内设有热风对流组件,所述上锅体能够与所述下锅体盖合或分离,所述上锅体与所述下锅体盖合时能够形成空气炸腔,所述下热辐射发热组件与所述热风对流组件配合对所述空气炸腔内的食材进行空气炸;所述上锅体与所述下锅体分离时,所述上锅体能够避让开所述下锅体的上方,以使所述下锅体内形成开口朝上的烹饪腔;

烹饪器具;其能够设于所述空气炸腔和/或烹饪腔内,用于容置待烹制的食材。

2.根据权利要求1所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述下热辐射发热组件位于所述烹饪腔的底部;所述多功能空气炸锅还包括接渣盘,所述接渣盘设于所述烹饪腔内,且位于所述下热辐射发热组件的下方。

3.根据权利要求2所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述接渣盘的盘面为热反射面,以将辐射到所述接渣盘上的热反射至所述烹饪腔内。

4.根据权利要求2或3所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述下锅体上设有与所述烹饪腔连通的腔口,所述接渣盘包括盘体和设于所述盘体的外沿的封堵门体,所述封堵门体向下延伸以在向下的方向上凸出于所述盘体的底面;所述盘体通过所述腔口能够置入于所述烹饪腔,并能够经由所述腔口移出所述烹饪腔;当所述盘体通过所述腔口置入于所述烹饪腔内时,所述封堵门体封堵所述腔口。

5.根据权利要求1所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述上锅体与所述下锅体转动连接,以使所述上锅体能够以向上掀开的开盖方式打开所述下锅体,以避让所述下锅体的上方空间。

6.根据权利要求5所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述多功能空气炸锅还包括底托和连接臂;

所述底托设于所述下锅体的底部外侧,所述底托远离所述下锅体的一侧设有承托台,所述承托台朝向所述下锅体的一侧面具有斜面;

所述连接臂的一端与所述底托枢接,另一端与所述上锅体的一侧连接,所述连接臂朝向所述承托台的一侧具有台阶面,所述台阶面由下至上向外倾斜,以当所述上锅体向上掀开时,带动所述连接臂向所述下锅体的外侧转动,以使所述连接臂的台阶面与所述斜面贴靠,并支撑于所述承托台上。

7.根据权利要求1所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述烹饪器具包括能够设于所述下热辐射发热组件上方的煎锅和/或烤架;

所述烹饪器具还包括用于设于所述空气炸腔内的炸篮和/或炸锅。

8.根据权利要求7所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述烹饪器具还包括能够架设于所述煎锅内以承托待蒸、煮、炖食材的隔水网以及用于盖设于所述煎锅上的锅盖。

9.根据权利要求1所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述热风对流组件包括驱动电机、散热风叶、对流风叶、上发热组件和隔热罩,所述散热风叶和对流风叶均连接于所述驱动电机的转轴上,且所述对流风叶位于散热风叶的下方,所述隔热罩设于所述散热风叶和对流风叶之间,所述上发热组件设于所述对流风叶的下方;当所述上锅体盖合于所述下锅体上时,在所述对流风叶的作用下,所述上发热组件和所述下热辐射发热组件辐射的热量在所述空气炸腔内形成360°漩涡的循环热风。

10.根据权利要求9所述的多功能空气炸锅,其特征在于,所述热风对流组件还包括保护罩和隔油网,所述保护罩围设于所述上发热组件的外周;所述隔油网位于所述上发热组件的下方,并与所述保护罩的底沿连接。

多功能空气炸锅

技术领域

[0001] 本实用新型属于小家电技术领域，尤其涉及一种多功能空气炸锅。

背景技术

[0002] 现有的市场上的多功能锅、辐射烤架、空气炸锅等功能相对单一，而且整机尺寸相对比较大，占用厨房空间，用户体验感降低；而且食谱不丰富，不能满足各年龄段的用户群体的不同需求。

[0003] 例如，申请公布号为CN111603059A的中国专利申请公开了一种空气炸锅，其包括外壳体、风机组件和隔离件，风机组件和隔离件均设置在外壳体内部，其中，风机组件包括电机和与电机的电机轴相连的F风叶，隔离件和外壳体之间形成隔离腔体，电机的至少部分结构位于隔离腔体内。该空气炸锅应用了高速空气循环技术，通过使加热组件通电加热内部空气，然后通过电机带动下风叶在用于烹饪的工作腔体内部形成急速循环的热空气流，用热空气代替热油，全方位360度接触食材表面，实现食材的煎炸效果。该空气炸锅仅能用于空气炸，功能单一，不能满足不同用户的多种需求。

实用新型内容

[0004] 鉴于现有技术存在的上述问题，本实用新型实施例的目的在于提供一种一机多用，使用便捷，增加食物烹饪方式种类的多功能空气炸锅。

[0005] 本实用新型实施例采用的技术方案是，一种多功能空气炸锅，其包括：

[0006] 下锅体，其内设有下热辐射发热组件；

[0007] 上锅体，其内设有热风对流组件，所述上锅体能够与所述下锅体盖合或分离，所述上锅体与所述下锅体盖合时能够形成空气炸腔，所述下热辐射发热组件与所述热风对流组件配合对所述空气炸腔内的食材进行空气炸；所述上锅体与所述下锅体分离时，所述上锅体能够避让开所述下锅体的上方，以使所述下锅体内形成开口朝上的烹饪腔；

[0008] 烹饪器具；其能够设于所述空气炸腔和/或烹饪腔内，用于容置待烹制的食材。

[0009] 本实用新型实施例的多功能空气炸锅的上锅体和下锅体可以分开加热，也可以同时加热，以能够实现煎、炸、烤、焖、蒸等多功能，一机多用，使用便捷、性价比高，降低厨房空间占用率，满足各年龄层次用户的需求，增加了烹饪食物的方式，几乎所有的烧烤类食物都可以用这台机器解决。

[0010] 在一些实施例中，所述下热辐射发热组件位于所述烹饪腔的底部；所述多功能空气炸锅还包括接渣盘，所述接渣盘设于所述烹饪腔内，且位于所述下热辐射发热组件的下方。通过接渣盘盛接烹制过程中产生的食物碎渣、汤汁或油滴，防止碎渣或油汁等落到下锅体内。

[0011] 在一些实施例中，所述接渣盘的盘面为热反射面，以将辐射到所述接渣盘上的热反射至所述烹饪腔内。该接渣盘同时具有接渣和热反射的功能，提高接渣盘的使用效率，在不额外增加零部件的基础上，提高了空气炸锅的性能。

[0012] 在一些实施例中，所述下锅体上设有与所述烹饪腔连通的腔口，所述接渣盘包括盘体和设于所述盘体的外沿的封堵门体，所述封堵门体向下延伸以在向下的方向上凸出于所述盘体的底面；所述盘体通过所述腔口能够置入于所述烹饪腔，并能够经由所述腔口移出所述烹饪腔；当所述盘体通过所述腔口置入于所述烹饪腔内时，所述封堵门体封堵所述腔口。接渣盘可以以抽拉的方式进出烹饪腔，使用方便。便于取出接渣盘，并倒掉其内的碎渣和残油，还可以对接渣盘进行更换或清洗。封堵门体用于封堵腔口，以避免热量的散失，提高热量的利用率。

[0013] 在一些实施例中，所述上锅体与所述下锅体转动连接，以使所述上锅体能够以向上掀开的开盖方式打开所述下锅体，以避让所述下锅体的上方空间。结构简单，连接稳定，还可以省去脱离于下锅体的上锅体的置放空间，而且再次盖合也比较方便，准确对位。

[0014] 在一些实施例中，所述多功能空气炸锅还包括底托和连接臂；

[0015] 所述底托设于所述下锅体的底部外侧，所述底托远离所述下锅体的一侧设有承托台，所述承托台朝向所述下锅体的一侧面具有斜面；

[0016] 所述连接臂的一端与所述底托枢接，另一端与所述上锅体的一侧连接，所述连接臂朝向所述承托台的一侧具有台阶面，所述台阶面由下至上向外倾斜，以当所述上锅体向上掀开时，带动所述连接臂向所述下锅体的外侧转动，以使所述连接臂的台阶面与所述斜面贴靠，并支撑于所述承托台上。

[0017] 上述结构的设计，可以在上锅体打开时，能够由承托台稳定的支撑，保证整个空气炸锅的稳定性，避免侧翻的情况发生，提高使用的安全性。

[0018] 在一些实施例中，所述烹饪器具包括能够设于所述下热辐射发热组件上方的煎锅和/或烤架；

[0019] 所述烹饪器具还包括用于设于所述空气炸腔内的炸篮和/或炸锅。

[0020] 通过配置上述烹饪器具可以实现煎、烤、炸等功能。

[0021] 在一些实施例中，所述烹饪器具还包括能够架设于所述煎锅内以承托待蒸、煮、炖食材的隔水网以及用于盖设于所述煎锅上的锅盖。增加多功能空气炸锅的烹饪种类，满足不同年龄层次用户的需求。

[0022] 在一些实施例中，所述热风对流组件包括驱动电机、散热风叶、对流风叶、上发热组件和隔热罩，所述散热风叶和对流风叶均连接于所述驱动电机的转轴上，且所述对流风叶位于散热风叶的下方，所述隔热罩设于所述散热风叶和对流风叶之间，所述上发热组件设于所述对流风叶的下方；当所述上锅体盖合于所述下锅体上时，在所述对流风叶的作用下，所述上发热组件和所述下热辐射发热组件辐射的热量在所述空气炸腔内形成360°漩涡的循环热风。可以实现热风对食物的全方位循环加热，食物受热更均匀，提升热效率，提亮食物表面的色泽，保证食物的口感。

[0023] 在一些实施例中，所述热风对流组件还包括保护罩和隔油网，所述保护罩围设于所述上发热组件的外周；所述隔油网位于所述上发热组件的下方，并与所述保护罩的底沿连接。隔油网可以保护上发热组件，防止油烟沾到上发热组件上，影响发热效果。

[0024] 与现有技术相比，本实用新型实施例的多功能空气炸锅可以实现煎、炸、烤、焖、蒸等多种功能，一机多用，使用便捷、性价比高，降低厨房空间占用率，增加了烹饪食物的方式，几乎所有的烧烤类食物都可以通过该多功能空气炸锅解决，满足各年龄层次用户的不

种功能需求。

[0025] 应当理解，前面的一般描述和以下详细描述都仅是示例性和说明性的，而不是用于限制本实用新型。

[0026] 本实用新型中描述的技术的各种实现或示例的概述，并不是所公开技术的全部范围或所有特征的全面公开。

附图说明

[0027] 在不一定按比例绘制的附图中，相同的附图标记可以在不同的视图中描述相似的部件。具有字母后缀或不同字母后缀的相同附图标记可以表示相似部件的不同实例。附图大体上通过举例而不是限制的方式示出各种实施例，并且与说明书以及权利要求书一起用于对所实用新型的实施例进行说明。在适当的时候，在所有附图中使用相同的附图标记指代同一或相似的部分。这样的实施例是例证性的，而并非旨在作为本装置或方法的穷尽或排他实施例。

[0028] 图1为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的立体结构示意图。

[0029] 图2为图1中的多功能空气炸锅的一个视角的剖视图。

[0030] 图3为图1中的多功能空气炸锅的另一个视角的剖视图。

[0031] 图4为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的上锅体打开时的一种使用状态示意图。

[0032] 图5为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的上锅体打开时的另一种使用状态示意图。

[0033] 图6为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的上锅体打开时的再一种使用状态示意图。

[0034] 图7为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的煎锅的结构示意图。

[0035] 图8为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的炸篮的结构示意图。

[0036] 图9为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的网架的结构示意图。

[0037] 图10为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的隔水网的结构示意图。

[0038] 图11为本实用新型实施例的多功能空气炸锅的接渣盘的结构示意图。

[0039] 附图标记：

[0040] 1-下锅体；2-上锅体；3-下热辐射发热组件；4-空气炸腔；5-烹饪腔；6-接渣盘；7-盘体；8-封堵门体；9-腔口；10-底托；11-连接臂；12-承托台；13-斜面；14-台阶面；15-炸篮；16-煎锅；17-烤架；18-隔水网；19-锅盖；20-驱动电机；21-散热风叶；22-对流风叶；23-上发热组件；24-隔热罩；25-保护罩；26-隔油网；27-控制面板模块；28-把手。

具体实施方式

[0041] 为了使得本实用新型实施例的目的、技术方案和优点更加清楚，下面将结合本实用新型实施例的附图，对本实用新型实施例的技术方案进行清楚、完整地描述。显然，所描述的实施例是本实用新型的一部分实施例，而不是全部的实施例。基于所描述的本实用新型的实施例，本领域普通技术人员在无需创造性劳动的前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0042] 除非另外定义，本实用新型使用的技术术语或者科学术语应当为本实用新型所属领域内具有一般技能的人士所理解的通常意义。本实用新型中使用的“第一”、“第二”以及类似的词语并不表示任何顺序、数量或者重要性，而只是用来区分不同的组成部分。“包括”或者“包含”等类似的词语意指出现该词前面的元件或者物件涵盖出现在该词后面列举的元件或者物件及其等同，而不排除其他元件或者物件。“连接”或者“相连”等类似的词语并非限定于物理的或者机械的连接，而是可以包括电性的连接，不管是直接的还是间接的。“上”、“下”、“左”、“右”等仅用于表示相对位置关系，当被描述对象的绝对位置改变后，则该相对位置关系也可能相应地改变。

[0043] 为了保持本实用新型实施例的以下说明清楚且简明，本实用新型省略了已知功能和已知部件的详细说明。

[0044] 如图1至图6所示，本实用新型实施例提供了一种多功能空气炸锅，其包括下锅体1、上锅体2和烹饪器具。下锅体1内设有下热辐射发热组件3；上锅体2内设有热风对流组件，上锅体2能够与下锅体1盖合或分离，上锅体2与下锅体1盖合时能够形成空气炸腔4，下热辐射发热组件3与热风对流组件配合对空气炸腔4内的食材进行空气炸。上锅体2与下锅体1分离时，上锅体2能够避让开下锅体1的上方，以使下锅体1内形成开口朝上的烹饪腔5；烹饪器具能够设于空气炸腔4或烹饪腔5内，以容置待烹制的食材。

[0045] 本实用新型实施例的多功能空气炸锅的上锅体2和下锅体1可以盖合或分离，以实现同时加热或分开加热，使得该空气炸锅集合了空气炸功能和利用下热辐射发热组件3结合烹饪器具的其他多种烹饪功能，解决了现有空气炸锅功能单一的问题。

[0046] 在一些实施例中，如图2至图6以及图11所示，下热辐射发热组件3位于烹饪腔5的底部，以避免下热辐射发热组件3占用烹饪腔5，在空气炸锅整体体积不变的情况下，增大烹饪腔5的容积，提高利用率。下热辐射发热组件3只指通电时能够产生热量，且热量以热辐射的方式向外发散，下热辐射发热组件3例如可以包括热辐射发热管或热辐射发热板等。多功能空气炸锅还包括接渣盘6，接渣盘6设于烹饪腔5内，且位于下热辐射发热组件3的下方。通过设置接渣盘6，以盛接食物碎渣、汤汁或油滴，防止烹制过程中产生的碎渣或油汁落到下锅体1内，给清洁带来困难。

[0047] 在一些实施例中，可以将接渣盘6的盘面设计为热反射面，以将辐射到接渣盘6上的热反射至烹饪腔5内，提高热量的利用率。该接渣盘6同时具有接渣和热反射的功能，提高接渣盘6的使用效率，在不额外增加零部件的基础上，提高了空气炸锅的性能。接渣盘6的热反射面可以通过涂覆涂层形成，也可以是通过接渣盘6的制作工艺使其表面具有热反射功能。

[0048] 在一些实施例中，如图3所示，下锅体1上设有与烹饪腔5连通的腔口9，接渣盘6能够通过腔口9置入于烹饪腔5的腔底，并可以经由腔口9移出烹饪腔5，即，接渣盘6可以以抽拉的方式进出烹饪腔5，结构简单，使用方便。便于取出接渣盘6，并倒掉其内的碎渣和残油，还可以对接渣盘6进行更换或清洗。

[0049] 进一步的，为了避免下锅体1内的热量由腔口9外漏而影响加热功能，导致烹制效果降低，继续结合图3，接渣盘6包括盘体7和设于盘体7的外沿的封堵门体8，封堵门体8向下延伸以在向下的方向上凸出于盘体7的底面，即封堵门体8具有一定的厚度和高度，当盘体7通过腔口9置入于烹饪腔5内时，封堵门体8封堵腔口9，以避免热量的散失。由于封堵门体8

具有一定的厚度和高度，可以降低热传导，提高热量的利用率。为了避免抽拉接渣盘6时烫伤使用者，封堵门体8可以采用隔热材料制成，例如塑胶件。而且隔热材料也可以隔绝热量向外传导。另外，封堵门体8还可作为方便使用者操作的扣手，以通过扣手抽拉封堵门体8。

[0050] 如图1和图3所示，腔口9为沿下锅体1的底部外周设置的长条状，封堵件同样为与腔口9适配的长条状。

[0051] 在一些实施例中，如图4至图6所示，上锅体2与下锅体1转动连接，以使上锅体2能够以向上掀开的开盖方式打开下锅体1，以避让下锅体1的上方空间。如此设置，可以省去脱离于下锅体1的上锅体2的置放空间，而且再次盖合也比较方便，准确对位。

[0052] 继续如图4至图6所示，并结合图2，多功能空气炸锅还包括底托10和连接臂11；底托10设于下锅体1的底部外侧，底托10远离下锅体1的一侧设有承托台12，承托台12朝向下锅体1的一侧面具有斜面13；连接臂11的一端与底托10枢接，另一端与上锅体2的一侧连接(可以是固定连接)。其中，连接臂11与底托10的枢接处位于下锅体1和承托台12之间，且连接臂11与下锅体1及承托台12之间具有允许连接臂11枢转的必要空间。连接臂11朝向承托台12的一侧具有台阶面14，台阶面14由下至上向外倾斜，以当上锅体2向上掀开时，带动连接臂11向下锅体1的外侧转动，以使连接臂11的台阶面14与斜面13贴靠，并支撑于承托台12上。如此设置，使得当上锅体2打开时，能够由承托台12稳定的支撑，保证整个空气炸锅的稳定性，使得单独利用下锅体1进行烹制时不会出现由于上锅体2不稳定而带动下锅体1一起侧翻的情况发生，提高使用的安全性。

[0053] 继续结合图2、图4至图6，连接臂11的下部外径比上部的外径小，以形成台阶面14，而且当上锅体2盖合于下锅体1上时，连接臂11与下锅体1的外壁面紧密贴靠，保证整个空气炸锅的整体性。

[0054] 烹饪器具的具体形式可以根据实际烹制的食材及烹制的要求选择。例如烹饪器具可以为用于设于空气炸腔4内的炸篮15和/或炸锅，参见图2、图3和图8。如图2所示，该图示中的空气炸锅处于空气炸模式，炸锅和炸篮15配合共同置于空气炸腔4内，炸锅的上沿与上锅体2内的热风对流组件密封对接，以形成空气炸腔4。将食材放于炸篮15内，利用热风对流组件对炸篮15内的食材进行空气炸。同时下热辐射发热组件3产生的热量辐射至炸锅，提升炸锅的温度，进而提升空气炸的效率。

[0055] 在空气炸模式下，也可以仅在空气炸腔4内仅放置炸篮15，炸篮15内放置待烹制的食材；当上锅体2盖合于下锅体1上时，上锅体2和下锅体1围成空气炸腔4，热风对流组件和下热辐射发热组件3同时工作，并相配合，以产生360°漩涡的热风，对食材进行全方位的循环加热。

[0056] 在空气炸模式下，还可以仅在空气炸腔4内仅放置炸锅，炸锅内放置待烹制的食材；当上锅体2盖合于下锅体1上时，热风对流组件和炸锅的上沿密封对接，以形成空气炸腔4，热风对流组件和下热辐射发热组件3同时工作，热风对流组件产生的热风对食材进行循环加热。下热辐射发热组件3产生的热量加热炸锅，使炸锅对其内的食材实现煎的功能，使空气炸锅具有煎炸的双重功能。

[0057] 如图4至图7以及图9至图11所示，烹饪器具还可以包括煎锅16和/或烤架17；以及能够架设于煎锅16内以承托待蒸、煮、炖食材的隔水网18、用于盖设于煎锅16上的锅盖19等。

[0058] 如图4所示，掀开上锅体2，在烹饪腔5内置入煎锅16，煎锅16架设于下热辐射发热组件3的上方，利用下热辐射发热组件3对煎锅16进行加热，以实现对煎锅16内食材的煎炸。

[0059] 如图5所示，掀开上锅体2，在烹饪腔5内置入煎锅16，煎锅16架设于下热辐射发热组件3的上方，在煎锅16内设置隔水网18，将食材放于隔水网18上，盖上锅盖19，利用下热辐射发热组件3对煎锅16进行加热，以实现对隔水网18上食材的蒸、焖。

[0060] 如图6所示，掀开上锅体2，在烹饪腔5内置入烤架17，利用下热辐射发热组件3辐射的热量，可以对放置于烤架17上的腌制好的食材进行烧烤。

[0061] 在上述任何一种烹制模式下，均需将接渣盘6设于下热辐射发热组件3的下方，以盛接烹制过程中产生的食物碎屑和残油。

[0062] 炸锅和煎锅16可以共用，即煎锅16可以替代炸锅使用，可以仅配置煎锅16即可。节省了零部件，降低成本和空间占用。

[0063] 在一些实施例中，如图2和图3所示，热风对流组件包括驱动电机20、散热风叶21、对流风叶22、上发热组件23和隔热罩24，散热风叶21和对流风叶22均连接于驱动电机20的转轴上，且对流风叶22位于散热风叶21的下方。上发热组件23可以包括发热管。隔热罩24设于散热风叶21和对流风叶22之间，上发热组件23设于对流风叶22的下方。当上锅体2盖合于下锅体1上，处于空气炸模式下时，驱动电机20驱动散热风叶21和对流风叶22同步转动，对流风叶22转动过程中能够引导空气炸腔4中的气流向上运动，穿过上发热组件23被加热后均匀分散并向空气炸腔4的顶壁周缘流动，继而贴近空气炸腔4的侧壁向下流动再进入空气炸腔4，空气炸腔4内的气流被下热辐射发热组件3加热，如此循环在空气炸腔4内形成360°旋涡的循环热风，以对食物进行烘烤。上发热组件23和下热辐射发热组件3配合，使得空气炸腔4内的温度更加均衡，利用气流的循环流动，提升空气炸效果。

[0064] 继续结合图2和图3，热风对流组件还包括保护罩25和隔油网26，保护罩25围设于上发热组件23的外周；隔油网26位于上发热组件23的下方，并与保护罩25的底沿连接。隔油网26可以阻隔空气炸过程中产生的油烟，防止油烟沾到上发热组件23上，影响发热效果。当上锅体2盖设于下锅体1上时，隔热罩24的周缘能够与炸锅的周缘密封对接，以形成相对封闭的空气炸腔4，提升空炸效果。

[0065] 如图1所示，上锅体2和下锅体1上还设有控制面板模块27。另外，为了方便扳动多功能空气炸锅，下锅体1相对的两侧分别设有把手28。

[0066] 本实用新型实施例的多功能空气炸锅，加热方式选择多，食物全方位受热，烹制效率更高，口感更好。另外，该多功能空气炸锅可以实现煎、炸、烤、焖、蒸等多种功能，一机多用，使用便捷，性价比高，降低厨房空间占用率，增加了烹饪食物的方式，几乎所有的烧烤类食物都可以通过该多功能空气炸锅解决，能够满足各年龄层次用户的不种功能需求。

[0067] 以上描述旨在是说明性的而不是限制性的，本领域的普通技术人员在本公开的范围内可以对上述实施例进行变化、修改、替换和变型。而且上述示例(或其一个或更多方案)可以彼此组合使用，并且考虑这些实施例可以以各种组合或排列彼此组合。本实用新型的范围应参照所附权利要求以及这些权利要求赋权的等同形式的全部范围来确定。

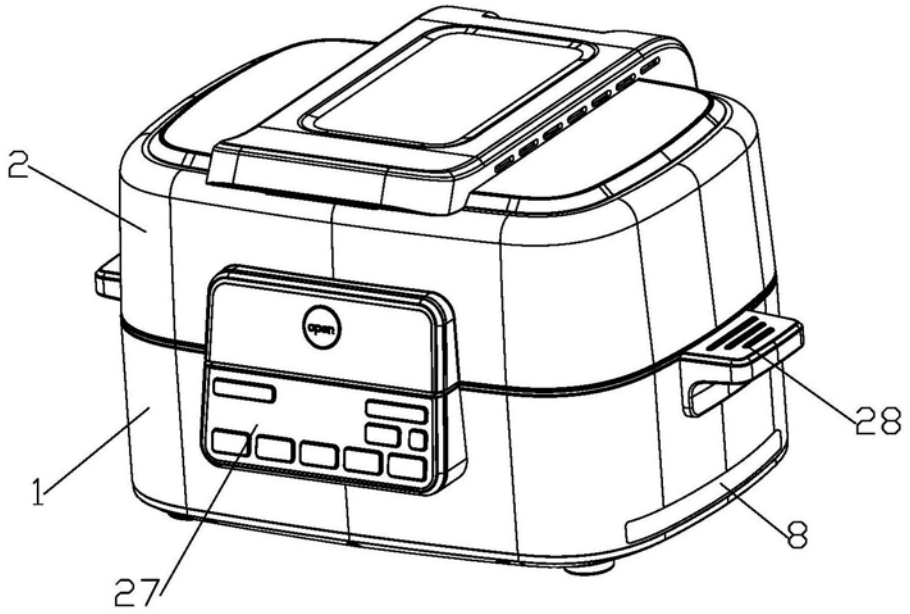


图1

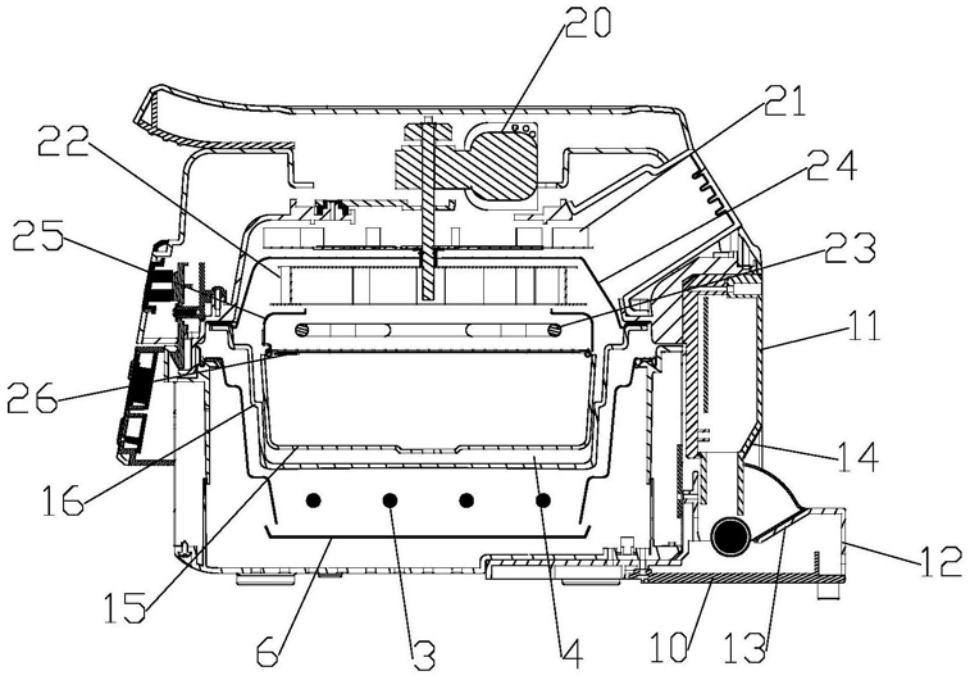


图2

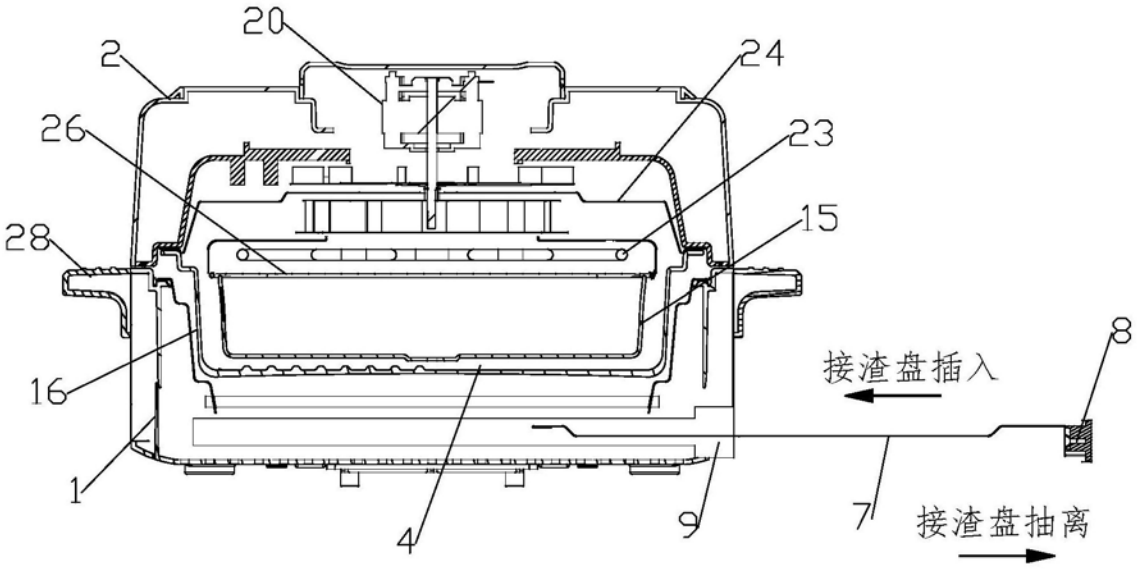


图3

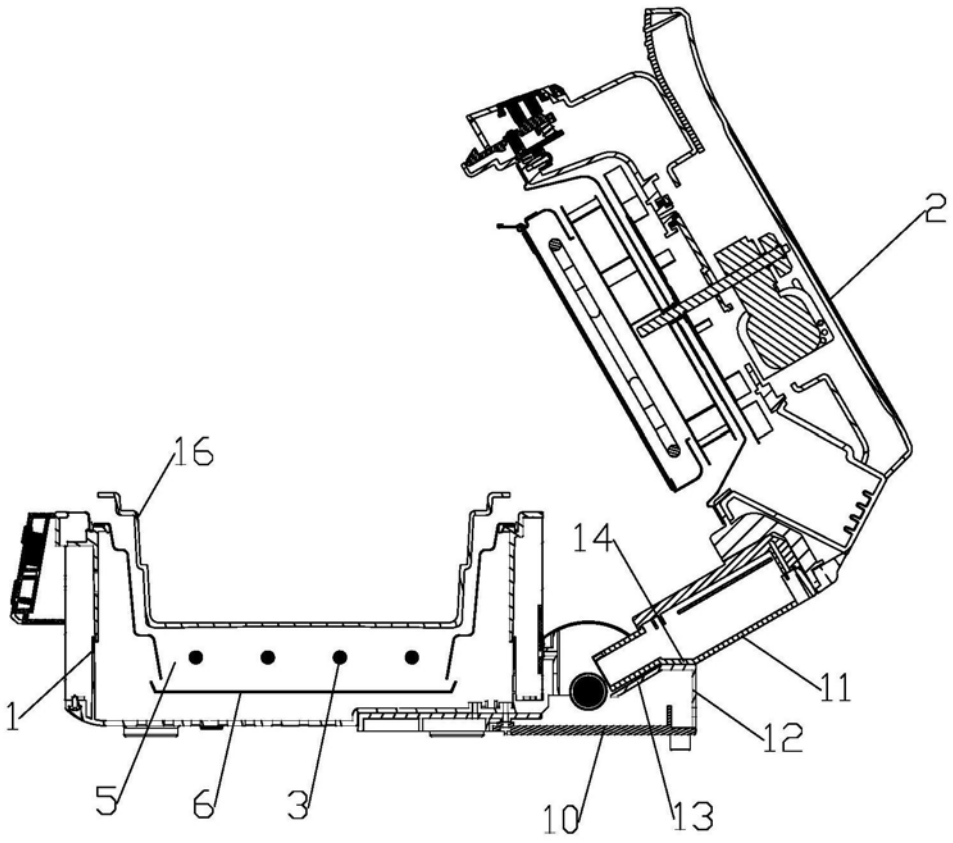


图4

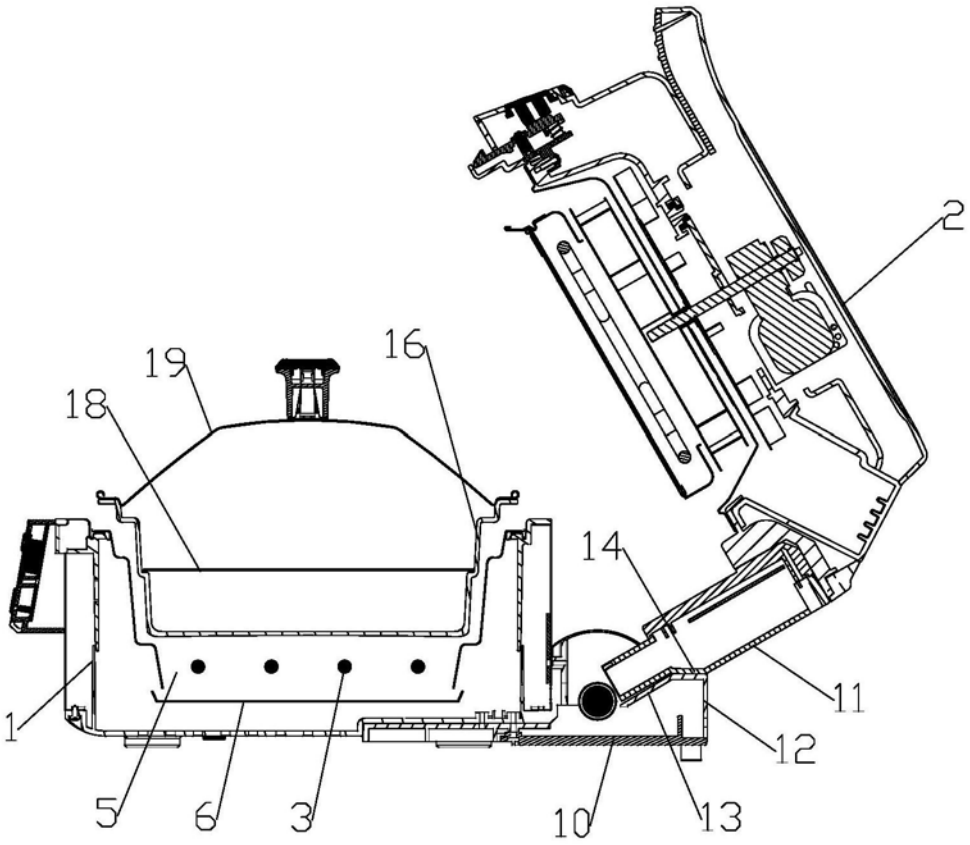


图5

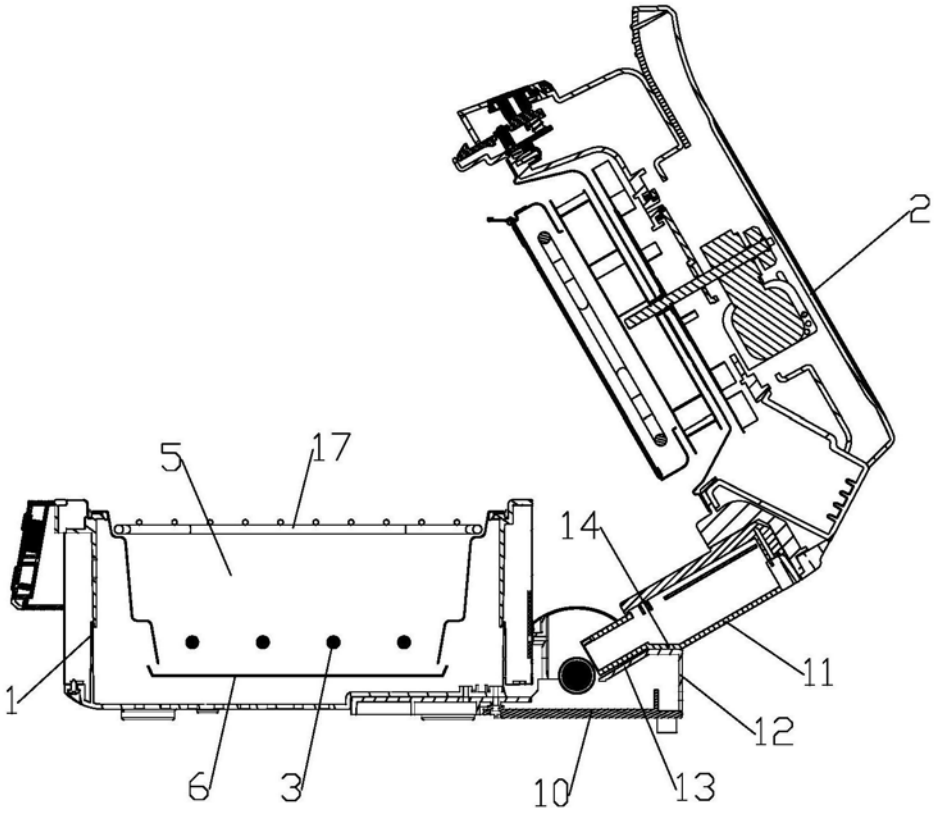


图6

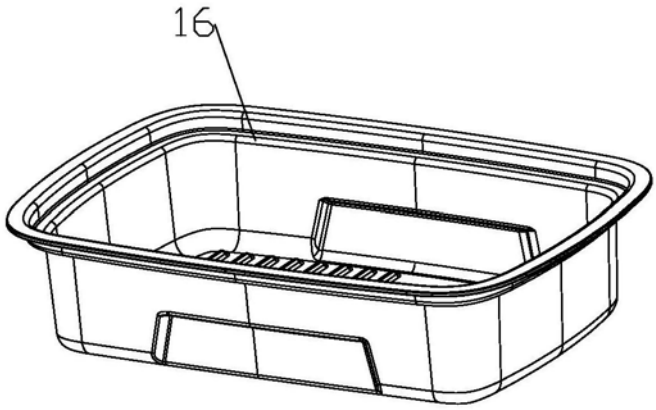


图7

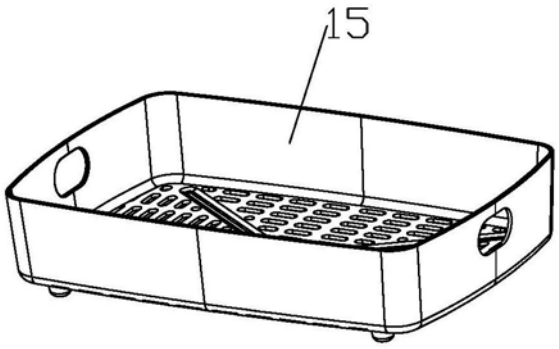


图8

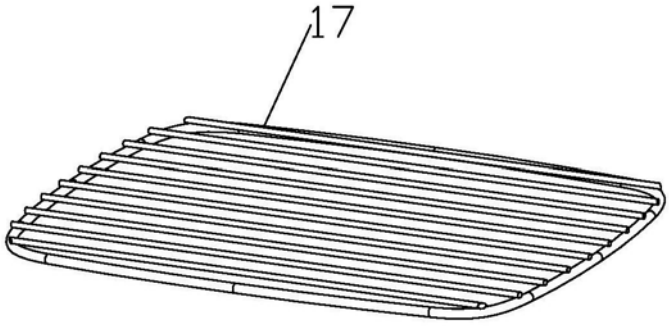


图9

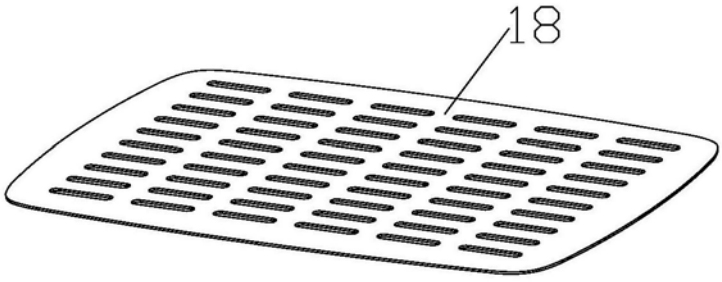


图10

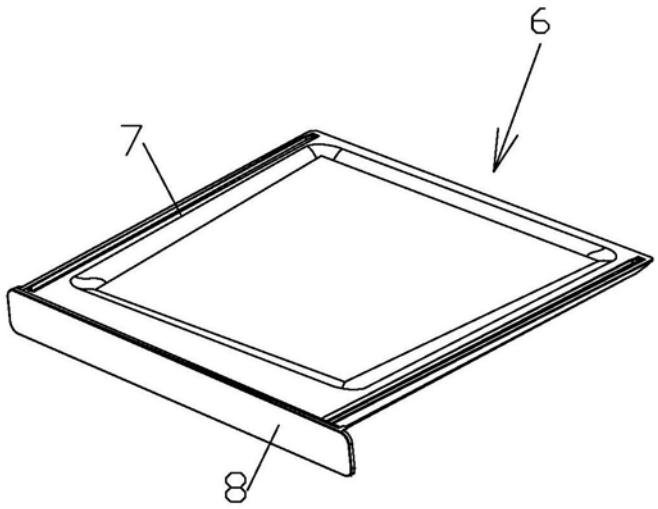


图11